




















フロム蔵王スイーツセレクション

通販専用商品

(表示サイズ: 幅×奥行×高さ)

 <p>蔵王チーズとキリ産のクリームチーズをブレンドしてしっとり焼き上げたニューヨークタイプの濃厚チーズケーキ</p> <p>濃厚チーズケーキ2個セット 4号(直径12cm)×2個 (箱) 160mm×290mm×55mm</p>	 <p>クレームダイヤモンドの上に紅玉りんごのプレザーブをたっぷり載せて焼き上げたこだわりのアップルパイ</p> <p>フレンチアップルパイ7号 7号(直径21cm) (箱) 253mm×253mm×80mm</p>	 <p>宮城県産「仙台いちご」をたっぷり使い、果肉もちりばめた宝石箱のようないちごのレアチーズケーキ</p> <p>苺のジュエリーチーズ 4号(直径12cm) (箱) 150mm×150mm×68mm</p>	 <p>蔵王産チーズで作ったレアチーズケーキの上に、薄くスライスした桃を花びらのようにデコレーションした美しい桃のレアチーズケーキ</p> <p>桃のレアチーズケーキ4号 4号(直径12cm) (箱) 150mm×150mm×68mm</p>	
 <p>ベーカドチーズケーキの上に、レアチーズを重ね、全体をスポンジケーキそぼろでふんわり包み込んだ、2つの味が同時に楽しめる</p> <p>ドゥーブルフロマーージュ4号 4号(直径12cm) (箱) 150mm×150mm×68mm</p>	 <p>サクサクのグラハムクッキーの上に、蔵王産のチーズで濃厚なベーカドチーズケーキを載せたニューヨークスタイルのチーズケーキ</p> <p>NYチーズケーキ・トライベッカ 4号(直径12cm) (箱) 150mm×150mm×68mm</p>	 <p>クッキーを下に敷いた上にクリームチーズを乗せて焼き上げたタルトタイプのベーカドチーズケーキ。上にはサワークリームをトッピング</p> <p>ずっしりタルトフロマーージュ 6号(直径17cm) (箱) 210mm×210mm×72mm</p>	 <p>表面をこんがりキャラメリゼして、中はしっとりなめらかに焼き上げたバスク風のチーズケーキ。キャラメリゼの香ばしさが絶妙なおい</p> <p>バスク風チーズケーキ4号 4号(直径12cm) (箱) 150mm×150mm×68mm</p>	 <p>スポンジケーキの上にカスタードクリームとホイップクリームを重ね、更にマロンクリームで包み込んだ。上に大粒の渋皮付きの栗を</p> <p>魅惑のモンブラン 5号(直径15cm) (箱) 184mm×184mm×78mm</p>
 <p>アーモンドブラリネのバタークリームとガナッシュクリーム、ビスキュイジョンドを交互に7層に重ねた味わい深いチョコレートケーキ</p> <p>オペラ4号 4号(直径12cm) (箱) 150mm×150mm×68mm</p>	 <p>チョコレートのスポンジとガナッシュクリームを何層にも重ね、その上からロトけの良いクーベルチュールをコーティングしたチョコ</p> <p>ザッハトルテ4号 4号(直径12cm) (箱) 150mm×150mm×68mm</p>	 <p>チョコレートのスポンジとガナッシュクリームを何層にも重ね、その上からロトけの良いクーベルチュールをコーティングしたチョコ</p> <p>極上のザッハトルテ5号 5号(直径15cm) (箱) 184mm×184mm×78mm</p>	 <p>本格的なバタークリーム、アーモンドプードルやジャンドゥーヤなど厳選した原材料を使ってしっとり深いコクのあるおいしさ</p> <p>仙臺けやきロール4号 4号(直径12cm) (箱) 135mm×135mm×55mm</p>	
 <p>グラハムクッキーの上に、蔵王産のチーズで濃厚なベーカドチーズケーキを載せたブリックタイプのニューヨークチーズケーキ</p> <p>ブリック・NYチーズケーキ 230mm×45mm×40mm (箱) 260mm×70mm×60mm</p>	 <p>ベーカドチーズケーキの上に、レアチーズを重ね、スポンジケーキそぼろをトッピングした、2つの味が同時に楽しめるチーズケーキ</p> <p>ブリック・ドゥーブルフロマーージュ 230mm×45mm×45mm (箱) 260mm×70mm×60mm</p>	 <p>ココアのスポンジとチョコレートクリームを交互にも重ねたブリック(レンガ型)タイプのチョコレートケーキ</p> <p>ブリック・ショコラ 230mm×45mm×45mm (箱) 260mm×70mm×60mm</p>	 <p>スポンジとホイップクリームを交互に重ね、上部にマロンクリームと渋皮付きの栗をトッピングしたブリックタイプのモンブラン</p> <p>ブリック・モンブラン 230mm×45mm×45mm (箱) 260mm×70mm×60mm</p>	
 <p>国産マスカルポーネをつかった、ふわふわとろ～りのティラミスロールケーキです。ココアとエスプレッソの苦味がきいた大人の味</p> <p>ティラミスロール 165mm×80mm×65mm (箱) 210mm×110mm×90mm</p>			 <p>蔵王チーズを使ってふわふわに焼き上げたスフレチーズに、生クリームを詰めたとろけるようなチーズケーキ</p> <p>天使のスフレチーズ</p>	